

## Vorspeisen und Suppen



<b>Cremesuppe von der Roten Beete</b> mit gebratenen Riesengarnelen	5,90 € + 5,90 €
<b>Gebratene Blutwurstscheiben</b> mit Goldtaler von Käsespätzle und Apfelgel	9,90 €
<b>Gemischter Salatteller</b> mit Balsamicodressing	5,90 €
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Ackersalat	9,90 €
<b>Rinderbrühe mit hausgemachten Maultäschle</b> und Zwiebelschmelze	5,30 €
<b>Rinderbrühe mit Kräuterflädle</b> und Gemüsestreifen	4,90 €

## Empfehlungskarte

### **Maispouardenbrust gefüllt**

mit Frischkäse und getrockneten Tomaten,  
dazu Rahmkohlrabi und Schupfnudeln

22,90 €

### **Karree vom Hirschrücken**

unter der Kräuterhaube mit Preiselbeerjus,  
Rote Beete und Mandelkroketten

29,90 €

### **Filet vom Bachsaibling**

auf dem Grill gebraten,  
mit dreierlei Karotten und hausgemachten Nudeln

26,90 €

### **Hausgemachte Rote Beete Ravioli**

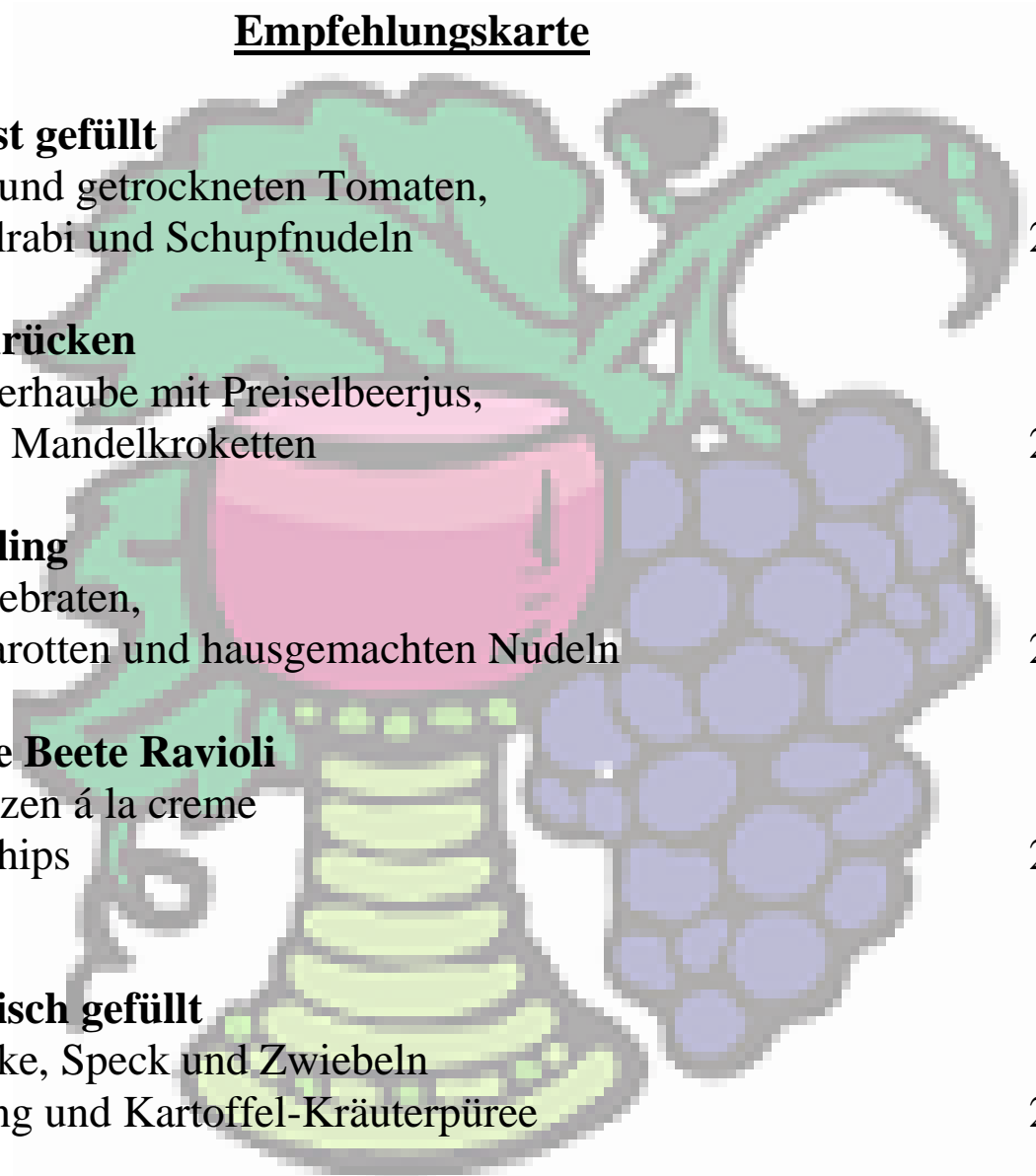
mit frischen Pilzen á la creme  
und Parmesanchips

21,90 €

### **Kalbsroulade klassisch gefüllt**

mit Gewürzgurke, Speck und Zwiebeln  
auf Rahmwirsing und Kartoffel-Kräuterpüree

24,90 €



## Unsere klassischen Gerichte



<b>Rinderbäckchen im Lembergersöble</b> mit Schmorgemüse und Spätzle	21,90 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> mit Speck- Bratkartoffeln und Preiselbeeren	29,90 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit kleinem Maultäschle, Speckbohnen und Röstkartoffeln	29,90 €
<b>Filet vom Landschwein</b> mit gebratenen Pilzen, Gemüse und hausgemachte Spätzle	19,90 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel vom Schweinerücken</b> mit selbst gemachten Pommes frites	14,90 €
<b>Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> und gemischtem Salatteller	13,90 €
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salatteller	14,90 €
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> mit selbst gemachten Pommes frites	29,90 €

**Donnerstag ist Rostbratentag**  
**Jeder Rostbraten nur 25,90 €**

**„Aktions“ Rostbraten**

Saisonale Variante, fragen Sie unsere Mitarbeiter

**„Klassik“ Rostbraten**

mit Maultäschle und Bratkartoffeln

**„Burger“ Rostbraten**

im Sesambun, mit Rotweinzwiebeln und hausgemachten Pommes frites

**„Allgäuer“ Rostbraten**

mit Käsespätzle und Röstzwiebeln

**„Pfeffer“ Rostbraten**

mit Cognac-Pfefferrahmsoße und Pilzkroketten

**„Pilz“ Rostbraten**

mit frischen Pilzen in Rahm und hausgemachten Spätzle

**„Filder“ Rostbraten**

mit Filderkraut und Schupfnudeln

## Vesperkarte

**Gebratene grober Fleischkäse<sup>4</sup>**  
mit Zwiebelsoße und Brot 10,90 €

**Grobe Paprikawurst<sup>4</sup>**  
mit grobem Senf und Sauerteigbrot 10,90 €

**Wurstsalat von grobem Fleischkäse<sup>4</sup>**  
mit Käse oder Schwarzwurst<sup>4</sup> und Brot 10,90 €

**Große Salatplatte**  
mit Schinken<sup>4</sup> und Käsestreifen 9,90 €

